Topgel	**FICHA TÉCNICA DE TARTA DE MANZANA TG 6x1.1Kg**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3119** Hoja 1 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Tarta de manzana

Código EAN 13: 843602410522 3
Código EAN 128: (01) 1843602410522 0 (15) FC (10) LOTE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto

DESCRIPCIÓN: No cortada, cocida y congelada.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Manzanas 64% - Harina de trigo - Azúcar - Materia grasa vegetal (palma) - Jarabe de glucosa – Mantequilla concentrada - Almidón modificado de maíz - Sal - Antioxidantes: ácido cítrico, acido ascórbico - Gelificante: Pectina - Acidulante: citrato sódico - Aromas.
Contiene: gluten, leche.
Puede contener trazas de: cacahuetes, frutos de cáscara, huevos.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☐ **Si**
☒ **No, entonces:** ☒ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

18 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

DE PREFERENCIA EN HORNO:
Calentar el horno 10 minutos a 200ºC, introducir la tarta congelada durante 20 minutos a 180°C.
Importante: para una masa más crujiente, quitar la bandeja antes de introducir la tarta en el horno.

A 4°C:
Dejar descongelar la tarta 18 horas a 4°C. (Para una descongelación más rápida, es preferible sacar la tarta del estuche)

Modo de conservación:
· A -18°C (Referirse a la fecha escrita en el embalaje).
· 24 horas a 4°C

NO VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO DESCONGELADO

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Estuche de cartón impreso
Unidad mínima de venta: Unidad de venta al consumidor.

Caja:

Largo (cm)	15,8cm
Ancho (cm)	26,4cm
Alto (cm)	54,0cm
Unidades caja:	6
Kilos caja: (neto)	6.60

Palet:

Formato Palet:	Palet Europeo 1200mm*800mm*1888mm
Cajas x Fila:	6
Filas x Palet:	11
Kg de Palet:(neto)	435.6

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	33,4g
De los cuales azúcares	21,5g
Grasas:	8,2g
De las cuales saturadas	4,2g
Proteínas:	1,6g
Sal	0,18g

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías: 217 kcal
Kjulios: 912 kJ

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30ºC)	<100000 ufc/g
Coliformes / g (30ºC)	
Coliformes fecales / g	
Estafilococos aureus / g	<100 ufc/g
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	
Salmonella en 25g	Ausencia en 25g
Listeria monocytógenes	Ausencia en 25g
Clasificación del producto:	
Otras normas ¿???	

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo **TRAZAS**
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☒ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes **TRAZAS**
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☒ 9. Frutos de cáscara: **TRAZAS**
  - ☒ a. Avellanas
  - ☒ f. Almendras
  - ☒ b. Anacardos
  - ☒ c. Pascanas

- ☒ d. Castañas de Pará
- ☒ e. Pistachos
- ☒ f. Nueces
- ☒ g. Nueces de Macadamia

☐ 10. Apio y derivados
☐ 11. Mostaza y productos derivados
☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).
Si

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Tarta a base de pasta quebrada rellena de puré de manzana y de trozos de manzana.

Color: Característico
Sabor: A manzana y masa de tarta .
Textura: Masa crujiente
Olor: A manzana

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =
Humedad:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas: 8 aprox.
% inyección:
Peso pieza/unidad: 1.100kg Tarta - Porción 137,5g aprox
Origen: Francia
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:…….
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO …….
☐ INTERFOLIADO ……..
☒ OTRO ……..

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE TARTA DE MANZANA TG 6x1.1Kg**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 3119** Hoja 5 de 5 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO